



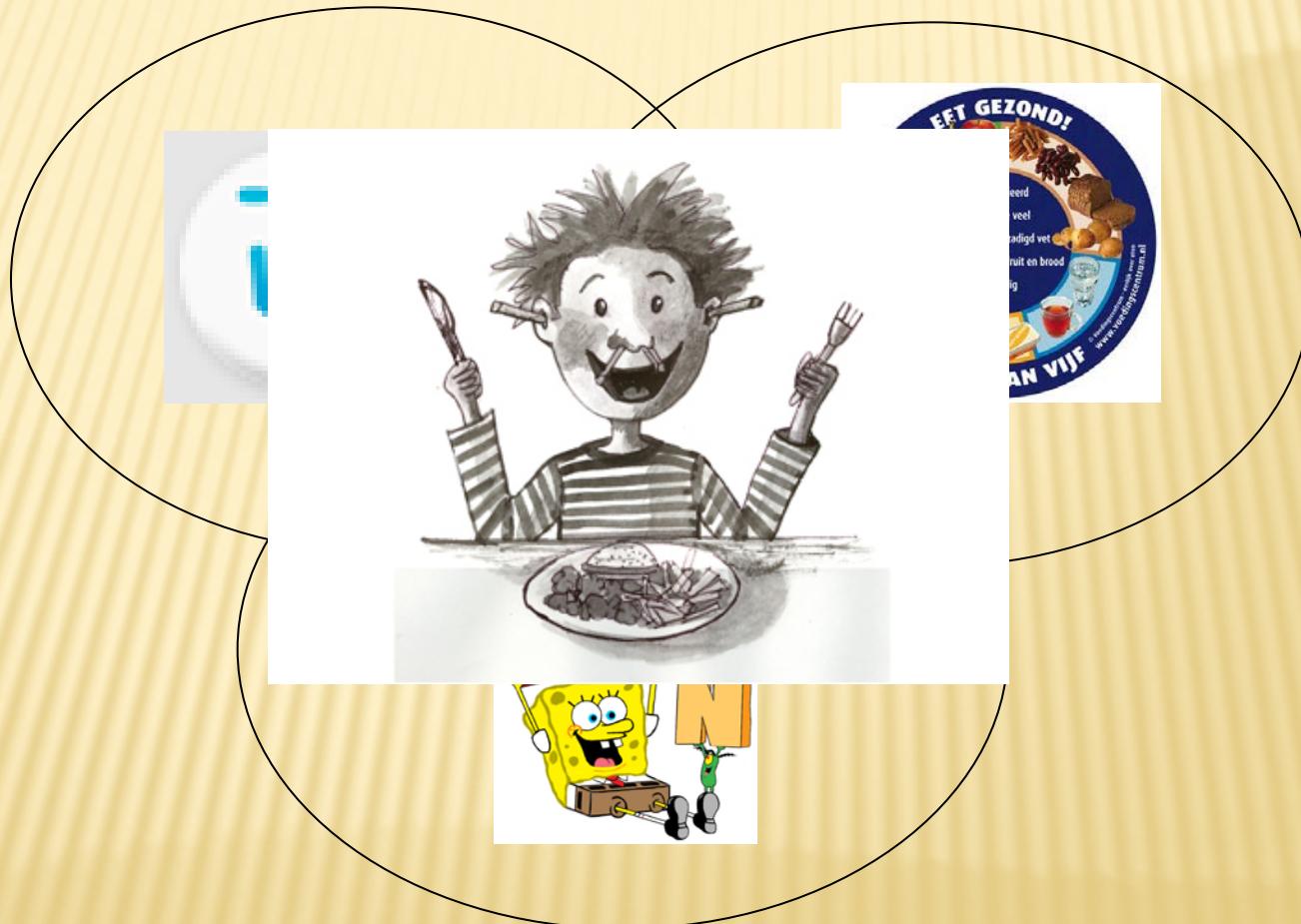
unifa



ETRE CREATIF AVEC DU PAIN

Décembre 2011

Quels éléments-clé déterminent le succès d'un produit?



$$G + C = V +$$



+



=





1. Etre créatif avec du pain

A partir d'une pâte de base, quelques exemples créatifs:

- éléments de décoration (mélanges de graines, des noix, des raisins...)
- différentes formes (cuisson en panier, en boîte, en forme fermée, fermeture vers le haut...)

2. Etre créatif avec des pâtes de luxe

- éléments de décoration (sucre, chocolat, raisins, fruits confits...)
- formes et finitions (tresses, roues de chariot, petites boules, diverses incisions, décoration aux amandes et au sucre, fourrages de fruits)



En route vers la créativité!

Pâte à baguette prête à l'emploi

- Des suggestions créatives pour le travail d'une pâte de base surgelée

Différentes formes -> tresser, couper

Finitions -> graines, herbes, légumes...

Produits croquants et salés

- Lien vers la pâte à la levure sucrée



Baguette crue: du pain français frais en un tournemain

non levée - artisanale – pour de multiples applications



- Moins de place nécessaire dans le congélateur
- Qualité constante
- Un travail plus efficace et plus rapide: réaliser sa propre pâte requiert au moins 3h
- Délicieusement croustillante longtemps, belle mie
- Idéale pour faire soi-même des baguettes demi-cuites
- Possibilité de la décliner en demi-baguettes, petits pains durs, produits salés
- Vous vous différenciez du supermarché



Petits pains durs



Party baguettes



Pizza baguettes

Etre créatif avec du pain



Etre créatif avec du pain

